

Aus der Suppen Küche

Tomatencremesuppe mit Croutons und Sahnehäubchen	4,50
Frische Pfannkuchensuppe	4,10

Vorspeisen

Gedeck: Magentratzer¹ Hausgemachter Obatzd'a und Griebenschmalz mit gem. Brotkörber¹ (Gerne zum Teilen für 1-2 Gäste)	5,50
Büffelmozzarella mit Feigen und Parmaschinken, gerösteten Pinienkernen mit gem. Brotkörber¹	9,80
Zarte Rinderfiletscheiben in Knoblauch und Rosmarin rosa gebraten auf Rucola Nest und gehobeltem Parmesan	10,50
Tatar vom deutschen Schiller Rinderfilet klassisch serviert zum selbst Anmachen ca. 180 g	22,90

Frische Salate

Kleiner gemischter Salat an Senfdressing	4,50
Großer gemischter Salat an Senfdressing	8,50
Salat „Kartpalast“ mit Putenstreifen an Joghurt-Dressing	11,90
Salat mit Riesengarnelen Riesengarnelen in Knoblauch-Chili Öl gebraten mit Knoblauchbaguette an Balsamico Vinaigrette	18,90
Salat mit gebackenem Schafskäse an Honigmarinade, buntem Gemüse vom Grill und gerösteten Sonnenblumen – und Kürbiskernen	12,90

Alle Preise in Euro, für Beilagen Änderung berechnen wir 1,50

Sehr geehrte Gäste, bei Fragen zu Inhaltsstoffen bzw. enthaltenen Allergenen, wenden sie sich gerne an unser Personal.

Vegetarisch

Münchner Käsespätzle mit frischen Röstzwiebeln und Beilagensalat **8,90**

Pfannen Schmankerl

Putenschnitzel „Wiener Art“ mit Pommes Frites **12,50**

Steirisches Schnitzel von der Schweinelende in Kürbiskernmantel dazu Kartoffel-Rucolasalat mit Kürbiskernöl **13,50**

Wiener Schnitzel vom Kalbsrücken in der Butterpfanne gebraten mit Bratkartoffeln und kaltgerührten Preiselbeeren **18,50**

Ausgelöstes Wiener Backhendl mit hausgemachten Kartoffel-Gurkensalat, Radieser 1 Sprossen und Steirischen Kürbiskernöl **12,50**

Zwiebelrostbraten von der US-Ochsenlende ca. 180 g dazu Bratkartoffeln und frische Röstzwiebeln **19,50**

Aus dem Rohr

Ofenfrischer Schweinsbraten in Dunkelbiersauce dazu Kartoffel- und Semmelknödel und hausgemachter Speckkrautsalat **10,90**

Seafood

Fischteller vom Baby Calamari und zwei Riesen Garnelen vom Grill dazu gemischter Salatteller mit Knoblauchbaguette und hausgemachter Aioli Sauce **22,80**

Linguine Vongole (Teppichmuscheln) **11,00**

Spaghetti Mare **12,90**

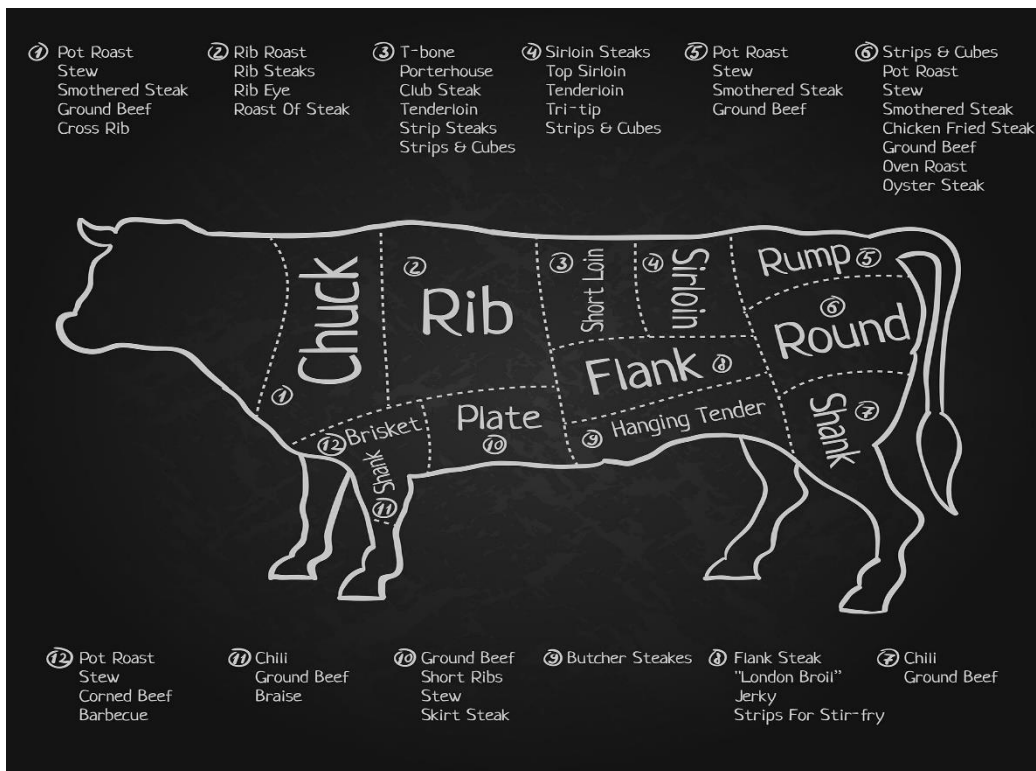
Surf and Turf

Rosa gebratenes bayerisches Rinderfilet ca.180 g mit 2 White Tiger Garnelen in Knoblauch gebraten dazu mediterranes Gemüse und Rosmarinkartoffeln **34,80**

Alle Preise in Euro, für Beilagen Änderung berechnen wir 1,50

Steakpedia

Medium, oder!? Unsere Garstufen...



Rare – English 45-50 °C

Rare bedeutet blutig und dementsprechend muss es beim Aufschneiden aussehen. Es wird kurz heiß gegrillt. Der Fleischsaft ist beim Anschneiden dunkelrot.

Medium rare 50-54 °C

Ähnlich wie die Garstufe "rare", nur länger gebraten. Hierbei ist das Steak nur im Mittelteil rot. Beim Anschneiden ist der Fleischsaft dunkelrot.

Medium 54-58 °C

Medium wird auch als "Rosa" bezeichnet. Außen muss das Medium-Steak schön mittelbraun gebraten sein. Innen ist lediglich die Mittelschicht rosa gefärbt. Der Fleischsaft ist rosig.

Medium well 58-62 °C

Medium Plus ist unter "Medium Well" oder "Halbrosa" bekannt. Der Mittelteil des Steaks ist hellrosa. Eine schöne knusprige Kruste ist selbstverständlich. Ein leicht rosiger Fleischsaft.

Well done 62 +°C

Well done steht für durch. Deshalb ist das Steak durchgebraten und von außen rundum braunschwarz sowie knusprig. Innen ist nichts mehr rosa, sondern durchgehend braun. Im Inneren herrscht eine Temperatur von 60 oder mehr °C

Sehr geehrte Gäste, bei Fragen zu Inhaltsstoffen bzw. enthaltenen Allergenen, wenden sie sich gerne an unser Personal.

Irish Hereford Prime Steak

Die Rinder weiden von März bis Oktober auf den frischen, grünen Wiesen Irlands. Irish Hereford Beef zeichnet sich durch seine feinfaserige Maserung, seinen charakteristischen, kräftigen Geschmack und seine Zartheit aus.

Tenderloin (Filet)	Strip Loin (Rumpsteak)	Rip Eye (Entrecôte)
ca. 180 g – 25,90	ca. 250 g – 24,90	ca. 250 g – 24,90
ca. 250 g – 35,90	ca. 350 g – 34,90	ca. 350 g – 34,90
ca. 350 g – 42,90	ca. 500 g – 49,90	ca. 500 g – 49,90

Tenderloin (Filet) von der Schiller Fleisch Manufaktur mit Kräuterbutter

Als Produzent von besonders hochwertigem genussvollem Fleisch, werden ausschließlich Schlachttiere mit artgerechter Tierhaltung und garantiert deutscher Herkunft verarbeitet.

ca. 180 g - 21,50
ca. 250 g - 28,50
ca. 350 g - 37,50

American Prime Steak

Geschmack und Zartheit gelten in den USA als höchste Qualitätsmerkmale von Rindfleisch. Die Freilandhaltung in den Weiten der Prärie und eine Zufütterung von rund 150 Tagen machen das American Beef zu einem besonderen Geschmackserlebnis. Die gleichmäßige Marmorierung des Fleisches sorgt für die passende Saftigkeit.

Tenderloin (Filet)	Strip Loin (Rumpsteak)	Rib Eye (Entrecôte)
ca. 180 g - 34,50	ca. 400 g – 43,90	ca. 250 g – 34,50
ca. 250 g - 44,90	ca. 500 g – 53,90	ca. 350 g – 44,90
ca. 350 g - 54,50		ca. 500 g – 54,50

Alle Preise in Euro, für Beilagen Änderung berechnen wir 1,50

Dinner FOR TWO – Or Hungry Ones

T-Bone Steak ca. 600 g **57,90**

T-Bone Steaks sind stark marmoriert. Das Fett schmilzt beim Grillen und verleiht dem T-Bone eine einmalige Saftigkeit. Durch den Knochen wird das Fleischaroma beim Grillen besonders gefördert.

Tomahawk Steak ca. 900 g **84,90**

Auf dem Grill sorgt der Rippenknochen für ein besonders intensives Fleischaroma. Seinen Namen erhielt das Tomahawk Steak übrigens aufgrund seiner Ähnlichkeit zu den berühmten Indianer-Äxten (Tomahawks).

Try your Tenderloin (Filet) Welches ist Ihr Steak?!

3 Länder, 3 Steaks, 3 Geschmackserlebnisse!

Wir servieren US-Filet, Irish Hereford Filet & Schiller Deutsches Filet

3 x 100g Filet 48,90

3 x 150g Filet 73,80

Unsere Weinempfehlung

Baron Philippe de Rothschild

Merlot Vin de Pays d`Oc

0,75l

23,00

Rassiger Merlot in samtigen Kirschrot

Extras zum Steak

Grillgemüse in Knoblauch gebraten und Himalaja Salz **4,50**

**Gebratene Egerlinge und Kräuterseitlinge
mit Kräutern & Knoblauch** **4,50**

Prinzessbohnen mit Speck **4,00**

Ofenkartoffel mit Sour-Cream **4,50**

Trüffel Butter **3,00**

Steak Fries **3,50**

Getrüffelte Parmesan Steak Fries **5,50**

Gegrillter Maiskolben mit Kräuterbutter **3,50**

Sehr geehrte Gäste, bei Fragen zu Inhaltsstoffen bzw. enthaltenen Allergenen,
wenden sie sich gerne an unser Personal.

Burger

Go-Kart Burger

63g reines Rindfleisch in der Sesam Semmel
mit Eisbergsalat, Essiggurke, Zwiebeln, Senf, Ketchup **3,20**

DTM Burger

63g reines Rindfleisch in der Sesam Semmel
mit Eisbergsalat, Käse, Essiggurke, Zwiebeln, Senf, Ketchup **3,70**

Crunchy Chicken Burger

100g Hähnchenfleisch in der Dinkel Semmel
mit Rucolasalat, Zwiebeln, Käse, Tomaten,
Sweet Chilisoße & Wasabi-Mayo **8,50**

GP 2 Burger

180g reines Rindfleisch in der Sesam Semmel
mit Eisbergsalat, Käse, Essiggurke, Zwiebeln, Senf, Ketchup **8,90**

Rennsemmel

180g reines Rindfleisch in der Sesam Semmel
mit Eisbergsalat, Käse, Essiggurke, Zwiebeln, Tomaten
und hausgemachter Burger-Soße **9,20**

Formel 1 Burger

180g reines Rindfleisch in der Sesam Semmel
mit Eisbergsalat, Käse, Essiggurke, Zwiebeln, Jalapenos, Senf,
hausgemachter Tomatoe-Relish (leicht scharf) **10,50**

Black Angus Burger

285g reines Rindfleisch in der Sesam Semmel
mit Eisbergsalat, Käse, Zwiebeln, Tomaten,
hausgemachter Tomatoe-Relish (leicht scharf)
und hausgemachter Burger-Soße **14,80**

La Pista Burger

180g reines Rindfleisch im gebackenen Pizza-Holzofenbrot
a la Minute für Sie zubereitet, mit gehobeltem Parmesan,
Parmaschinken, Rucola und Majo **12,90**

Adrian Sutil Burger

2 x 180g reines Rindfleisch in der Sesam Semmel
mit Eisbergsalat, Käse, Essiggurke, Bacon, Zwiebeln, Tomaten,
hausgemachter Burger-Soße **15,80**

The Beast

3 x 180g reines Rindfleisch in der Sesam Semmel
mit Eisbergsalat, Käse, Spiegelei, Bacon, Zwiebeln,
Tomaten und hausgemachter Burger-Soße **22,40**

Alle Preise in Euro, für Beilagen Änderung berechnen wir 1,50

Der Neuzugang

Bison – Burger

ca. 200g. reines Bisonfleisch mit hausgemachter Semmel,
Eisbergsalat, Käse, Zwiebeln, Tomaten, Bacon, Caesar Salad,
hausgemachter Tomatoo-Relish (leicht scharf)

und hausgemachter Burger-Soße

22,40

Extras zum Burger

Portion Pommes Frites **3,50**

Portion Country Potatoes **3,50**

Extra Bacon, Jalapenos oder Käse je **1,20**

Extra Tomaten, Gurken, Mayo,
Ketchup, Sauerrahm oder Preiselbeeren je **0,80**

Leckere Pasta

Penne alla Napoletana
mit Tomatensoße **6,90**

Spaghetti alla Bolognese
mit Hackfleischsoße **8,50**

Spaghetti alla Carbonara
mit Speck, Sahne, Ei und Parmesan **9,20**

Rigatoni 4 Formaggi
mit Käsesoße aus vier verschiedenen Käsesorten **9,80**

Tortellini Panna e Prociutto
mit Schinken-Sahnesoße **9,80**

Spaghetti aglio e olio con Gamberetti
Riesengarnelen vom Grill mit Olivenöl und Knoblauch **16,90**

Penne arrabiata
Knoblauch, Chili, Kirschtomaten, Tomatensoße (scharf) **7,50**

Alle Preise in Euro, für Beilagen Änderung berechnen wir **1,50**

Sehr geehrte Gäste, bei Fragen zu Inhaltsstoffen bzw. enthaltenen Allergenen,
wenden sie sich gerne an unser Personal.

Holzofen Pizza

Classic	28cm	32cm	45cm
Pizza Pane Tomaten, Oregano, Knoblauch	4,50	4,90	9,00
Pizza Margherita Tomaten, Mozzarella, Basilikum	6,00	7,00	12,80
Pizza Prosciutto Tomaten, Mozzarella, Hinterschinken	7,50	8,70	16,40
Pizza Funghi Tomaten, Mozzarella, Champignons	7,90	9,00	17,00
Pizza Salami Tomaten, Mozzarella, Mailänder Salami	7,90	9,00	17,00
Pizza Hawaii Tomaten, Mozzarella, Hinterschinken, Ananas	8,90	9,90	18,60
Pizza Bianca Mozzarella, Champignons, scharfe Salami, Rucola	8,90	9,90	18,60
Pizza Diavola Tomaten, Mozzarella, scharfe Salami	8,90	9,90	18,60
Pizza Mafiosa Tomaten, Mozzarella, Peperoni, Mailänder Salami	8,90	9,90	18,60
Pizza Tonno Tomaten, Mozzarella, Thunfisch, Zwiebeln	8,90	9,90	18,60
Pizza Napoli Tomaten, Mozzarella, Sardellen, Kapern, Oliven	8,90	9,90	18,60
Pizza Regina Tomaten, Mozzarella, Hinterschinken, Champignons	8,90	9,90	18,60
Pizza 4 Stagioni Tomaten, Mozzarella, Hinterschinken, Champignons, Artischocken, Peperoni	9,80	10,80	20,00
Pizza Calabrese Tomaten, Mozzarella, Hinterschinken, Paprika, Ei, Peperonciniöl, Knoblauch (scharf)	9,80	10,80	20,00
Pizza Calzone Tomaten, Mozzarella, Hinterschinken, Champignons	9,80	10,80	20,00
Pizza Capricosa Tomaten, Mozzarella, Hinterschinken, Champignons, Oliven, Artischocken	9,80	10,80	20,00

Premium

	28cm	32cm	45cm
Pizza Tirolese Mozzarella, Champignons, Knoblauch, Tiroler Speck	10,50	11,50	22,00
Pizza Salsiccia Fresca Tomaten, Mozzarella, Salsiccia Fresca, Scamorza, Champignons	12,90	13,90	26,80
Pizza Spinaci e Gorgonzola Tomaten, Mozzarella, Spinat, Gorgonzola	10,90	11,90	22,80
Pizza 4 Formaggi Tomaten, vier verschiedene Käsesorten	11,90	12,90	24,80
Pizza La Pista Tomaten, Mozzarella, scharfe Salami, Auberginen, original Grana Padano	11,90	12,90	24,80
Pizza Primavera Tomaten, Mozzarella, frische Tomaten, Rucola, original Grana Padano	11,90	12,90	24,80
Pizza Maranello Tomaten, Mozzarella, scharfe Salami, Hinterschinken, Champignons, Zwiebeln	12,00	13,00	26,00
Pizza Vegetariana Tomaten, Mozzarella, Auberginen, Spinat, Paprika, Champignons, Zucchini, Knoblauch	12,50	13,80	26,80
Pizza Bufala Tomaten, italienischer Büffelmozzarella, Kirschtomaten, Basilikum	12,50	13,80	26,80
Pizza Parma Tomaten, Mozzarella, Parmaschinken, Rucola, original Grana Padano	12,50	13,80	26,80

Das Pizza Highlight

Pizza Kartpalast Tomaten, Mozzarella, Riesengarnelen	14,80	16,80	35,00
--	-------	-------	-------

Alle Preise in Euro, für Beilagen Änderung berechnen wir 1,50

Sehr geehrte Gäste, bei Fragen zu Inhaltsstoffen bzw. enthaltenen Allergenen, wenden sie sich gerne an unser Personal.

Pinsa romana

Die Pinsa, vom lateinischen *pinsere* (zerquetschen), geht in Wahrheit auf uralte Rezepte aus dem antiken Rom zurück, nach welchem die Bauern Getreide wie Hirse, Gerste und Dinkel zusammen mit Salz und aromatischen Kräutern zu Focacce verarbeiteten. Unsere Pinsa wird nach demselben Verfahren und aus den gleichen Zutaten zubereitet, und lehnt sich so stark wie möglich an das Originalrezept an.

Pinsa Bresaola (Rinder Schinken) Büffel Mozzarella, Rucola, Parmesan und Zitronen-Öl	13,50
Pinsa Porchetta (Orig. Italienischer Spanferkelbraten mit Rosmarin) Büffel Mozzarella, Romana Salat, Orangen Reduktion	12,50
Pinsa Mortadella Büffel Burrata, Rucola und getrocknete Tomaten	10,50
Pinsa Gorgonzola con Pere Büffel Mozzarella, Radiccio und Birnen Reduktion	12,50
Pinsa Parmaschinken Büffel Mozzarella, Kirschtomaten, Rucola und San Daniele Schinken	15,50
Pinsa Vitello Tonnato (Kalbsbraten von der Nuß, Thunfischsauce) Thunfisch mit Kapernsauce, Kalbsbraten	15,50
Pinsa Schwertfisch Carpaccio Weiße Trüffelcreme, Schwertfisch Carpaccio und Rucola	16,50
Pinsa Zucchini Gamberetti Büffel Mozzarella, Zucchini und Gamberetti	16,50

Unser Pinsa Teig hat einen Reifegrad von mindestens 48 Std.

Zutaten:
Mehl, Salz, Wasser und Hefe

Alle Preise in Euro, für Beilagen Änderung berechnen wir 1,50

Sehr geehrte Gäste, bei Fragen zu Inhaltsstoffen bzw. enthaltenen Allergenen, wenden sie sich gerne an unser Personal.

Für unsere Kleinen (bis 14 Jahre)

Spätzle mit Bratensoße	4,50
Portion Pommes Frites	3,50
Kinderputenschnitzel mit Pommes Frites	6,90
Kinderschweinsbraten mit einem Kartoffelknödel	6,90
Spaghetti Bolognese	4,90
Penne in Tomatensoße	4,50

Süßes zum Abschluss

Apfelstrudel mit Vanilleeis und Sahne	4,50	
Erdbeerbecher mit frischen Erdbeeren, Vanilleeis und Sahne	6,80	
Bananen Split		
Bananeneis und Schokoladeneis mit Sahne und Schokoladensoße	6,80	
Gemischtes Eis		
freie Auswahl aus unserer Eis Theke	ohne Sahne	3,60
3 Kugeln nach Wahl	mit Sahne	4,60
Heiße Liebe		
Himbeerragout und Vanilleeis mit Schlagsahne		7,20
Schokoladenkuchen mit flüssigem Kern und frischen Früchten		4,50
Karamellierter Kaiserschmarrn		
hausgemacht mit Mandeln und Rosinen		
dazu Zwetschgenröster oder Apfelmus		8,50

Alle Preise in Euro, für Beilagen Änderung berechnen wir 1,50

Sehr geehrte Gäste, bei Fragen zu Inhaltsstoffen bzw. enthaltenen Allergenen, wenden sie sich gerne an unser Personal. Trotz sorgfältiger Herstellung unserer Gerichte können neben den ausgewiesenen Allergenen Spuren anderer Stoffe enthalten sein, die im Produktionsprozess in der Küche verwendet werden.